



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇITIR PUF BÖREK

5 yufka
50 gr. tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 demet taze fesleğen
1 tatlı kaşığı pul biber

Tereyağını eritip ılıtın. İç malzeme için fesleğeni yıkayıp kıyın. Çukur bir kaba alın. Peynir ve pulbiber ilave edip harmanlayın. Yufkalardan birini düz bir zemin üzerinde yırtmadan özenle açın. Üzerine eritilip ılınmış tereyağını sürün.

Bu işlemi kalan yufkalar üst üste gelecek şekilde devam edin. 5. yani en üstteki yufkanın da üzerine tereyağı sürün. Demlik kapağı yardımıyla demliğin tutacak yerinden bastırarak yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz yuvarlakların üzerlerine (yufkaların kenarlarına gelecek şekilde) iç malzemeyi paylaşın.

Yarım ay şeklinde ikiye katlayın. En alttaki iki yufkanın karşılıklı kenarlarını (kalan yufkalar fırında pişerken yelpaze şeklinde açılması için) biHeştirin. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine yanyana dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp ılık servis yapın.

[ML® Fırın Böreği için tıklayın](#)

[ML® Fırın Böreği \(görsel\)](#)